# Viscurry

## Wat heb je nodig

200 gram kabeljauwfilet
250 gram champignons
1 courgette
1 tomaat
1 rode ui
2 teentjes knoflook
200 gram yoghurt
2 eetlepels currypasta
2 takjes basilicum
1 eetlepel olie
1 snufje peper
1 snufje zout

Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd hem in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.
Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de tomaat in 8 partjes.

Pel de ui en snijd hem in de lengte doormidden.
Snijd de ui in dunne halve ringen.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.

Pel de knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.
Dep de vis droog met keukenpapier.
Snijd de vis in stukjes van 3 cm.

Was de basilicum en laat ze drogen op keukenpapier.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de currypasta in de pan en bak al omscheppend 1 minuut.

Doe de courgette en de ui in de hapjespan.
Doe de knoflook en de champignons erbij.
Roer alles door elkaar.
Bak al omscheppend 2 minuten.

Doe de yoghurt in de hapjespan.
Breng het al roerend aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Zet het deksel op de pan en laat 10 minuten stoven.

Doe de vis en de tomaat in de pan en roer het er voorzichtig door.
Strooi de peper en het zout erover en doe het deksel op de pan.
Stoof de vis in 5 minuten gaar.
Strooi de basilicum blaadjes erover en geef er rijst bij.